

Avaliação do clima das safras de uvas de 1993 a 2007 na Serra Gaúcha

A qualidade dos vinhos de uma determinada safra depende da interação dos fatores climáticos, edáficos, das práticas culturais empregadas nos vinhedos, bem como das técnicas enológicas adotadas durante a vinificação.

Para a avaliação climática das safras 1993 a 2007 da Serra Gaúcha foram utilizados, como representativos, os dados da Estação Meteorológica da Embrapa Uva e Vinho, localizada em Bento Gonçalves, RS. Utilizou-se os dados de precipitação pluviométrica, umidade relativa do ar e insolação do período de maturação das uvas (dezembro a fevereiro), uma vez que este é o período de maior influência sobre a qualidade de uma safra. De um modo geral, quando o período de maturação é bem ensolarado e com precipitação e umidade reduzidas, as uvas podem ser colhidas sadias, quando os frutos apresentam casca, polpa e sementes em estágio ideal de maturação. Desta forma, as bagas podem sintetizar e acumular mais açúcares, pigmentos, taninos, substâncias aromáticas e seus precursores.

Os dados analisados mostraram que o somatório da precipitação média do período dezembro-fevereiro foi de 439mm. As safras com menores volumes de precipitação nesse período foram as de 2005, com 160mm, 2006 com 254mm, 1999 com 307mm e 2002 com 331mm, enquanto que os maiores volumes ocorreram nas safras de 1996, com 726mm e 2003 com 682mm.

A umidade relativa do ar média do período foi de 76%, sendo inferior nas safras de 2005, com 68%, 1999 com 73%, 2004 e 2007 com 74% e 2002 com 75%, sendo superior a 77% nas safras de 1995, 1998, 2001 e 2003.

O somatório médio da insolação do período dezembro a fevereiro foi de 661h. As safras mais ensolaradas foram as de 2005, com 753h, 2004 com 742h, 2006 com 712h e 2002 com 701h, enquanto que os menores somatórios ocorreram nas safras de 1998, com 512h, 2001 com 580h, 1997 com 617h e 2003 com 631h.

Analisando-se, em conjunto, os dados de precipitação pluviométrica, umidade relativa do ar e insolação constata-se que os melhores períodos para a maturação das uvas foram os das safras de 1999, 2002, 2004 e 2005. De uma forma generalizada, nestes anos foram elaborados os melhores vinhos da região, o que vem confirmar que o clima de uma determinada safra é o fator que exerce maior peso sobre a qualidade da uva e, conseqüentemente, do vinho da Serra Gaúcha.

